
La Pizza, "patrimonio de la humanidad"

05/03/2016



La decisión del gobierno de presentar la candidatura del "arte de los 'pizzaiuoli'" de Nápoles fue muy comentado en los medios de la Península y festejada sobre todo en esa gran ciudad del sur de Italia.

Creada hace 126 años, la pizza "representa a Italia en todo el mundo", destacó el ministro de Agricultura Maurizio Martina, uno de los integrantes de la comisión nacional que tomó la decisión y que examinó también otra candidatura, la de un tradicional rito religioso de la ciudad de L'Aquila llamado "Perdonanza Celestiniana".

"Convertirse en patrimonio de la humanidad no es solamente la manera para reconocer la que es un auténtica arte, sino también para reivindicar la italianidad de la pizza", destacó a su vez el ministro de Cultura, Dario Franceschini.

"La pizza -añadió- se ha convertido en un producto tan global que muchos países han llegado incluso a olvidar que es en cambio italiano y napolitano", añadió el ministro.

Al tomar la decisión, la comisión destacó que "el arte de quien hace la pizza ha tenido a lo largo del tiempo una función de redención social y es un elemento clave de la identidad de un pueblo".

Días atrás, destacaron por otra parte los medios locales, "en Estados Unidos se había anunciado la intención de presentar la candidatura de la 'pizza estilo americano'".

Todos los documentos relativos a la propuesta italiana serán ahora enviados a la UNESCO, la agencia de la ONU para la educación, la ciencia y la cultura. A partir de allí comenzará una larga y compleja tratativa en la que participarán más de 200 países.

"Hasta el momento la UNESCO jamás ha inscripto como patrimonio inmaterial a una tradición vinculada a un producto alimenticio", recordó el curador legal de la iniciativa italiana, Pierluigi Petrillo.

"Esta candidatura es no solamente un símbolo de nuestra identidad sino que protege un sector económico con un valor de unos 10.000 millones de euros", añadió por otra parte Roberto Moncalvo, presidente de la asociación de productores agrícolas Coldiretti.

"En Italia los trabajadores vinculados al mundo de la pizza suman alrededor de 100 mil personas, a los que hay que añadir otros 50 mil durante los fines de semana", añadió Moncalvo, quien precisó que cada día de los hornos italianos salen 5 millones de pizzas.

Sin embargo, los mayores consumidores en el mundo del plato italiano por excelencia son los estadounidenses, con un promedio de 13 kilogramos por persona por año, casi el doble del de los italianos.